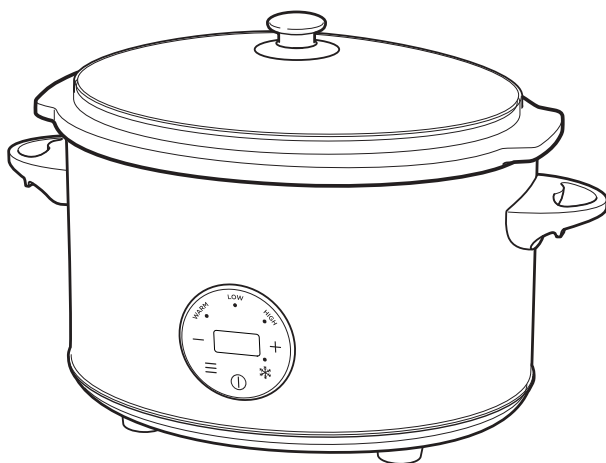


User Manual

Defrost Slow Cooker



Olvy

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the Defrost Slow Cooker. This product is made of high quality materials and is intended to last. **Read all safety warnings, instructions, and illustrations provided in this manual.** Failure to do so may result in electric shock and/or injury.

Features

- Ceramic crock with glass lid
- Digital display
- Set and forget warming feature
- Crock and lid are dishwasher safe

Specification

Dimensions: 43.8cm

SYMBOLS

▲ WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which **could** result in **injury**.

NOTE: Indicates a practice **not related to personal injury**.



ELECTRICAL
SHOCK



HOT
SURFACE



PRESS
BUTTON

BASIC SAFETY

- This cooker is not for use by persons (including children) with a lack of experience and knowledge, unless they are closely watched and instructed with use of the cooker.
- Keep the cooker and its cord out of reach of children under 8 years old.
- This cooker is for HOME use only and not for commercial use.
- Children over the age of 8 may perform cleaning and maintenance only under supervision.
- Children should not play with the cooker.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
- To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
- Do not operate with a damaged supply cord or plug, or if unit is dropped or damaged.
- Power cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer.
- Contact Customer Service for any repair, or adjustments.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
- Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving the cooker if it contains hot oil or other hot liquids.
- Turn cooker off before you remove the power cord.
- Do not use cooker for things other than cooking food.
- CAUTION! To prevent damage or shock only cook food in base. Cook food only in crock.
- WARNING! Spilled food can cause serious burns.
- Cooker may remain hot after unit is turned off.
- Keep cooker away from temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
- Preheating slow cooker is not required; never heat empty crock.
- Do not change the power cord in any way or by using an adapter.
- To avoid an electrical circuit overload, do not use another device on the same circuit with the cooker.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.



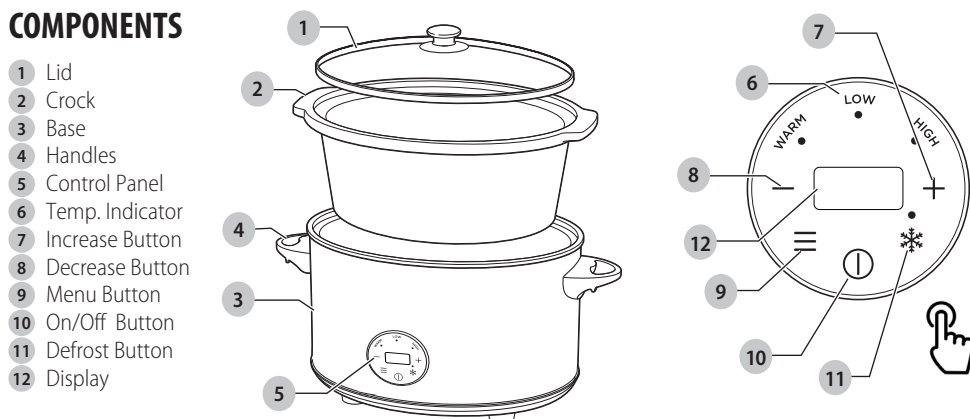
Crock, Lid and Food Precautions

- Please handle Crock and Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes - do not place a hot Lid or Crock into cold water or wet surface.
- Avoid hitting Crock or Lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Lid if chipped, cracked or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean surfaces.
- Bottom of Crock is very rough and can damage countertop - use caution.
- The Crock and Lid can become very hot - use caution.
- Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- Crock is microwave-safe and ovenproof, but never heat Crock when empty and never place Crock on a burner or stove top.
- Do not place Lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.
- When removing Lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.
- To store leftovers after cooking, DO NOT place entire Crock in refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in Slow Cooker. Once meat is placed into Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into the refrigerator).

▲ WARNING: Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to WARM.

▲ WARNING: Escaping steam from this appliance is very hot - always use oven mitts when lifting lid.

COMPONENTS



USING COOK MODE

1. Add ingredients to Crock.
2. Place Lid on Crock. Lid should sit level on Crock for even cooking and to prevent heat loss.
3. Plug into outlet.
4. Touch ON/OFF button (temp. indicators will blink until a cooking mode is selected).
5. Press MENU BUTTON to select desired cooking temperature, be aware that the unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on the highest temperature setting.
6. Adjust cooking time by touching INCREASE or DECREASE buttons (time can be adjusted in 30-minute increments from 30 minutes to 24 hours. Time in DISPLAY will flash 5 times and start automatically and count down in 1 minute increments).
7. At the end of cooking time cooker will automatically switch to WARM setting and count up in 1 minute increments, up to 24 hours.
8. Turn appliance off at end of use or anytime during cook cycle by touching ON/OFF button.

▲ WARNING: Lid has a loose fit and may wobble slightly during use - please keep away from top of lid.



SLOW COOKING TIPS

- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) space between top of Crock and food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in Slow Cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Crock.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in bottom of Crock.

USING DEFROST MODE

Before using defrost mode. If you tend to freeze meats and poultry in store packaging, take a few minutes and repackage it for use with defrost mode. Whole chicken must have the insides removed before freezing and cooking. Most meats and poultry are packaged with absorbent pads under the food. Those can be difficult to remove once frozen.

1. Plug into outlet.
2. Touch ON/OFF BUTTON (temperature indicators will blink until a slow cooking mode is selected).
3. Press DEFROST BUTTON (defrost will illuminate and unit will default to a cooking time of 4 hours on HIGH).
4. Touch MENU BUTTON to select HIGH or LOW cooking.
5. Touch INCREASE BUTTON or DECREASE BUTTON to adjust cooking time. Time in display will flash 5 times and start automatically. Cooking time will then count down in 1 minute increments.
6. At end of cooking time unit will automatically switch to WARM and count up in 1-minute increments.
7. Unit will automatically turn off after a total of 24 hours of cooking and WARM time if not turned off.
8. Unplug from outlet.

Frozen Food	Suggested Cooking Time	Cooking Temp.
Whole Chicken	1-1.5hrs. longer than recipe says**	74° C
Roasts	30-40 min. longer than recipe says**	63° C
Chicken Pieces	Cook to high end of recipe time	74° C
Pork Chops	Cook to high end of recipe time	63° C

**Depending on size

RECIPE E-BOOK

Scan the QR code to access the digital recipe book for your slow cooker.



MAINTENANCE

⚠ WARNING: *Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.*

1. Unplug power cord.
2. Allow cooker to cool completely.
3. Use oven mitts to remove Lid and Crock.
4. Crock and Lid are dishwasher-safe to clean, or wash in hot, soapy water.
5. Rinse and dry. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher.
6. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge and dry.

TROUBLESHOOTING

There is no display visible on the control panel.

- Is unit plugged in?
- Is unit turned on?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?

Food is undercooked.

- Was food cooked on WARM setting? (do not cook on WARM setting; always cook on LOW or HIGH heat settings).
- Was power interrupted for 5 seconds or longer? (for a power interruption of 5 seconds or less, the slow cooker will remember the programmed heat and time settings).
- Did you select LOW heat setting, but used a cooking time based on HIGH heat recipe?
- Did you have the lid placed correctly on the slow cooker?

Food isn't done after cooking amount of time recommended in my recipe.

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, they can alter cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

Food is overcooked.

- Was the Crock at least half full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled crock. If the Crock is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select HIGH heat setting, but used a cooking time based on a LOW heat recipe? Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

DISPOSAL

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol below mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.



HELP & CONTACT

If you need assistance, have questions about this product, or experience any issues during use, our support team is ready to help.

Simply send us an email with your question or a photo/video if relevant.

We will get back to you as soon as possible.

Contact: support@olvystore.com

Gebruikershandleiding

Slow Cooker



Olvy

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

INLEIDING

Bedankt voor de aanschaf van de Defrost Slow Cooker. Dit product is gemaakt van hoogwaardige materialen en is bedoeld om lang mee te gaan. **Lees alle veiligheids waarschuwingen, instructies en illustraties in deze handleiding.** Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken en/of verwondingen.

Kenmerken

- Ceramische pan met glazen deksel
- Digitale display
- Instellen en vergeten verwarmfunctie
- Pan en deksel zijn vaatwasserbestendig

Specificatie

Afmetingen: 43,8cm

SYMBOLEN

▲ WAARSCHUWING: Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot letsel.

OPMERKING: Geeft een praktijk aan die niet gerelateerd is aan persoonlijk letsel.



ELEKTRISCHE



HETE
OPPERVLAK



DRUK OP DE
KNOP

BASISVEILIGHEID

- Deze kookplaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) zonder ervaring en kennis, tenzij ze nauwlettend worden in de gaten gehouden en instructies krijgen voor het gebruik van de kookplaat.
- Houd de kookplaat en de stekker buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Deze kookplaat is alleen voor THUISgebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Kinderen ouder dan 8 jaar mogen schoonmaak- en onderhoudstaken alleen onder toezicht uitvoeren.
- Kinderen mogen niet met de kookplaat spelen.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Gebruik pannenlappen bij het verwijderen van hete containers.
- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u de stekker, het snoer of de basis niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.
- Gebruik de kookplaat niet als het voedingssnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat is gevallen of beschadigd is.
- Vervanging van het voedingssnoer en reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant.
- Neem contact op met de Klantenservice voor reparaties of aanpassingen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken, inclusief het fornuis.
- Plaats het niet op of nabij een heet gas- of elektrisch kookplaat, of in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de kookplaat als deze hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Zet de kookplaat uit voordat u de voedingskabel verwijdt.
- Gebruik de kookplaat niet voor andere dingen dan het koken van voedsel.
- **VOORZICHTIG!** Om schade of schokken te voorkomen, kook alleen voedsel in de basis. Kook voedsel alleen in de pan.
- **WAARSCHUWING!** Gemorste voeding kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- De kookplaat kan heet blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- Houd de kookplaat uit de buurt van temperatuurveranderingen, zoals het toevoegen van gekoeld voedsel in een verwarmde pan.
- Voorverwarmen van de slowcooker is niet nodig; verwarm nooit een lege pan.
- Verander het voedingssnoer op geen enkele manier of door een adapter te gebruiken.
- Om een elektrische overbelasting te voorkomen, gebruik geen ander apparaat op hetzelfde circuit als de kookplaat.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



Crock, Deksel en Voedsel Veiligheidsinstructies

- Ga zorgvuldig om met de crock en het deksel om een lange levensduur te garanderen.
- Vermijd plotselinge en extreme temperatuurverschillen. Plaats een hete crock of deksel nooit in koud water of op een nat oppervlak.
- Voorkom dat de crock of het deksel tegen de kraan of andere harde oppervlakken stoot.
- Gebruik de crock of het deksel niet als deze beschadigd, gebarsten of ernstig bekrast zijn.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen schuursponsjes om de oppervlakken te reinigen.
- De onderzijde van de crock is ruw en kan het aanrecht beschadigen. Wees voorzichtig bij het neerzetten.
- De crock en het deksel kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Raak deze alleen aan met geschikte bescherming.
- Plaats de crock en het deksel niet direct op een onbeschermd oppervlak of aanrecht.
- De crock is magnetronbestendig en ovenvast, maar mag nooit leeg worden verwarmd en mag niet op een brander of kookplaat worden geplaatst.
- Plaats het deksel niet in de magnetron, oven of op de kookplaat.
- Verwijder het deksel voorzichtig en kantel het zodanig dat de opening van je af wijst om verbranding door stoom te voorkomen.
- Plaats restjes na het koken niet met de hele crock in de koelkast. De inhoud koelt dan te langzaam af. Verdeel restjes in kleinere bakjes en plaats deze in de koelkast.
- Laat rauw of onvoldoende gaar vlees nooit op kamertemperatuur in de slow cooker staan. Zodra het vlees in de crock is geplaatst, moet het direct worden gekookt. Indien de slow cooker vooraf wordt voorbereid, plaats de crock dan in de koelkast.

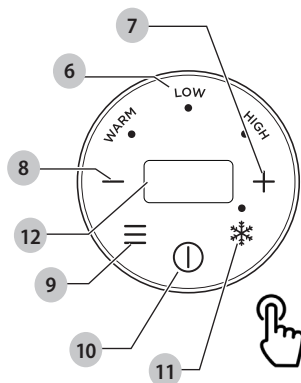
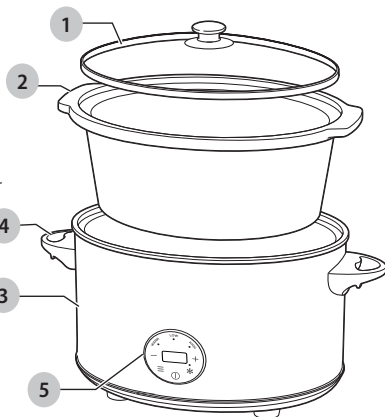


▲ WAARSCHUWING: Gebruik de WARM-stand uitsluitend nadat het gerecht volledig is gekookt. Verwarm voedsel nooit opnieuw op de WARM-stand. Is het gerecht gekookt en daarna gekoeld, verwarm het dan eerst op LAAG of HOOG en schakel daarna over naar WARM.

▲ WAARSCHUWING: De stoom die vrijkomt bij het openen van het deksel is zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten bij het optillen van het deksel.

COMPONENTEN

- 1 Lid
- 2 Crock
- 3 Basis
- 4 Handvatten
- 5 Bedieningspaneel
- 6 Temperatuurindicator
- 7 Verhoogknop
- 8 Verlaagknop
- 9 Menu-knop
- 10 Aan/Uit-knop
- 11 Ontdooiknop
- 12 Display



GEBRUIK DE KOOKSTAND

Voeg ingrediënten toe aan de Crock.

2. Plaats het deksel op de Crock. Het deksel moet gelijk liggen op de Crock voor een gelijkmatige bereiding en om warmteverlies te voorkomen.

3. Steek de stekker in het stopcontact.

4. Raak de AAN/UIT-knop aan (de temperatuurindicatoren knippen tot dat een kookstand is geselecteerd).

5. Druk op de MENU-knop om de gewenste kooktemperatuur te selecteren, houd er rekening mee dat het apparaat automatisch standaard op een kooktijd van 4 uur staat bij de hoogste temperatuurstelling.

6. Pas de kooktijd aan door de KNOPPEN VERHOGEN of VERLAGEN aan te raken (de tijd kan in stappen van 30 minuten worden aangepast van 30 minuten tot 24 uur. De tijd in het DISPLAY knippert 5 keer en begint automatisch en telt af in stappen van 1 minuut.

7. Aan het einde van de kooktijd schakelt de kookpan automatisch over naar de WARM-stand en telt op in stappen van 1 minuut, tot 24 uur.

8. Zet het apparaat uit aan het einde van het gebruik of op elk moment tijdens de kookcyclus door de AAN/UIT-knop aan te raken.



▲ WAARSCHUWING: Het deksel heeft een losse pasvorm en kan tijdens gebruik iets wiebelen - houd het alstublieft uit de buurt van de bovenkant van het deksel.

LANGZAAM KOKEN TIPS

- Roeren is niet nodig bij langzaam koken. Het verwijderen van het deksel leidt tot aanzienlijk warmteverlies en de kooktijd kan verlengd moeten worden. Als je echter op HOOG kookt, wil je misschien af en toe roeren.
- Als je soepen of stoofschotels kookt, laat dan een ruimte van 5 cm tussen de bovenkant van de Crock en het voedsel, zodat het recept kan sudderen.
- Veel recepten vragen om de hele dag te koken. Als je ochtendschema geen tijd biedt om een recept voor te bereiden, doe het dan de avond ervoor. Plaats alle ingrediënten in de Crock, dek af met het deksel en zet het een nacht in de koelkast. 's Ochtends plaats je de Crock gewoon in de Slow Cooker.
- Sommige voedingsmiddelen zijn niet geschikt voor langdurig koken in een slowcooker. Pasta, zeevruchten, melk, room of zure room moeten 2 uur voor het serveren worden toegevoegd. Gecondenseerde melk of gecondenseerde soepen zijn perfect voor langzaam koken.
- Hoe hoger het vetgehalte van vlees, hoe minder vloeistof nodig is. Als je vlees met een hoog vetgehalte kookt, leg dan dikke uienplakken onderin, zodat het vlees niet in het vet ligt (en daarin kookt).
- Slowcookers zorgen voor zeer weinig verdamping. Als je je favoriete soep, stoofschotel of saus maakt, verminder dan de vloeistof die in het originele recept wordt gevraagd. Als het te dik is, kan later vloeistof worden toegevoegd.
- Als je een groentecasserole kookt, moet er vloeistof in het recept zitten om te voorkomen dat de zijkanten van de Crock aanbranden.
- Als je een recept met wortelgroenten kookt, plaats dan de wortelgroenten onderin de Crock.

GEBRUIK MAKEN VAN De ONTDOOI-MODUS

1. Voordat u de ontdooimodus gebruikt. Als u de neiging heeft om vlees en gevogelte in de verpakking van de winkel in te vriezen, neem dan een paar minuten de tijd om het opnieuw in te pakken voor gebruik met de ontdooimodus. Hele kip moet van binnen leeg zijn voordat deze wordt ingevroren en gekookt. De meeste vlees- en gevogeltevakken zijn verpakt met absorberende pads onder het voedsel. Deze kunnen moeilijk te verwijderen zijn zodra ze bevroren zijn.
2. Steek in het stopcontact.
3. Raak de AAN/UIT-KNOP aan (de temperatuurindicatoren knipperen totdat een langzame kookmodus is geselecteerd).
4. Druk op de ONTDOOI-KNOP (ontdooien zal oplichten en het apparaat zal standaard een kooktijd van 4 uur op HOOG instellen).
5. Raak de MENU-KNOP aan om HOOG of LAAG koken te selecteren.
6. Raak de VERHOGEN-KNOP of VERLAGEN-KNOP aan om de kooktijd aan te passen. De tijd op het display knippert 5 keer en start automatisch. De kooktijd telt dan af in stappen van 1 minuut.
7. Aan het einde van de kooktijd schakelt het apparaat automatisch over naar WARM en telt op in stappen van 1 minuut.
8. Het apparaat schakelt automatisch uit na een totaal van 24 uur kook- en WARM-tijd als het niet is uitgeschakeld.
9. Trek de stekker uit het stopcontact.

Diepvriesvoedsel	Aangeraden Kooktijd	Kooktemperatuur
Hele Kip	1-1,5 uur langer dan het recept aangeeft**	74° C
Braden	30-40 min. langer dan het recept aangeeft**	63° C
Kippendelen	Kook tot de hoge kant van de recepttijd	74° C
Varkenskoteletten	Kook tot de hoge kant van de recepttijd	63° C

**Afhankelijk van de grootte

RECEPTEN E-BOEK

Scan de QR-code om toegang te krijgen tot het digitale receptenboek voor je slowcooker.



ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schokken. Koppel de stroom los voordat u gaat schoonmaken. Dompel het snoer, de stekker of de basis niet onder in vloeistof.

1. Ontkoppel de stroomkabel.
2. Laat de kookpan volledig afkoelen.
3. Gebruik ovenwanten om het deksel en de pan te verwijderen.
4. De pan en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig om schoon te maken, of was ze in heet, zeepachtig water.
5. Spoel af en droog. GEBRUIK DE "SANITIZE" INSTELLING NIET BIJ HET WASSEN IN DE VAATWASSER.
6. Veeg de basis af met een zachte, vochtige doek of spons en droog.

PROBLEEMOPLOSSING

Er is geen weergave zichtbaar op het bedieningspaneel.

- Is het apparaat aangesloten?
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Test of het stopcontact werkt met een lamp die goed functioneert.
- Was de stroomonderbreking (door een stroomuitval, onweersbui, enz.) 5 seconden of langer?

Voedsel is niet goed gaar.

- Was het voedsel gekookt op de WARM-stand? (kook niet op de WARM-stand; kook altijd op de LAAG of HOOG temperatuurstellingen).
- Was de stroomonderbreking 5 seconden of langer? (bij een stroomonderbreking van 5 seconden of minder, onthoudt de slowcooker de geprogrammeerde temperatuur- en tijdsinstellingen).
- Heb je de LAAG temperatuurstelling geselecteerd, maar een kooktijd gebruikt die gebaseerd is op een HOOG recept?
- Was het deksel correct op de slowcooker geplaatst?

Voedsel is niet gaar na de aanbevolen kooktijd in mijn recept.

- Dit kan komen door spanningsschommelingen (die overal voorkomen) of hoogte. De lichte fluctuaties in stroom hebben meestal geen merkbaar effect op de meeste apparaten. Echter, ze kunnen de kooktijden in de slowcooker verlengen. Geef voldoende tijd en kies de juiste temperatuurstelling. Je leert door ervaring of een kortere of langere tijd nodig is.

Voedsel is te gaar.

- Was de Crock minstens halfvol? De slowcooker is ontworpen om voedsel grondig te koken in een gevulde crock. Als de Crock maar halfvol is, controleer dan 1 tot 2 uur eerder dan de tijd in het recept.
- Heb je de HOOG temperatuurstelling geselecteerd, maar een kooktijd gebruikt die gebaseerd is op een LAAG recept? Voedsel blijft in temperatuur stijgen nadat de gewenste temperatuur is bereikt.

AFVALVERWERKING

Om milieuproblemen en gezondheidsrisico's door gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten te voorkomen, mogen apparaten met dit symbool hieronder niet met ongesorteerd gemeentelijk afval worden weggegooid, maar moeten ze worden hergebruikt, gerecycled of teruggewonnen.



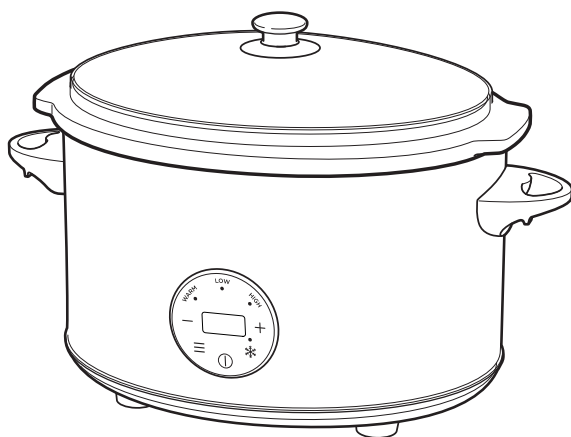
HELP & CONTACT

Als u hulp nodig heeft, vragen heeft over dit product, of problemen ondervindt tijdens het gebruik, staat ons ondersteuningsteam klaar om te helpen. Stuur ons gewoon een e-mail met uw vraag of een foto/video als dat relevant is. We nemen zo snel mogelijk contact met u op.

Contact: support@olvystore.com

Benutzerhandbuch

Slow Cooker



Olvy

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN!

EINFÜHRUNG

Vielen Dank für den Kauf des Defrost Slow Cookers. Dieses Produkt besteht aus hochwertigen Materialien und ist darauf ausgelegt, lange zu halten. **Bitte lesen Sie alle Sicherheitswarnungen, Anweisungen und Abbildungen in diesem Handbuch.**

Merkmale

- Ceramic-Topf mit Glasdeckel
- Digitalanzeige
- Einstellen und vergessen Warmhaltefunktion
- Topf und Deckel sind spülmaschinenfest

Spezifikation

Abmessungen: 43,8 cm

SYMBOLS

WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die **zu Verletzungen führen kann**.

HINWEIS: Weist auf eine Praxis hin, die **nicht mit Verletzungen verbunden ist**.



ELEKTRISCHER



HEISSE



DRÜCKEN

BASIS-SICHERHEIT

- Dieser Kocher ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) ohne Erfahrung und Wissen geeignet, es sei denn, sie werden genau beaufsichtigt und in der Benutzung des Kochers angeleitet.
- Halten Sie den Kocher und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieser Kocher ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Kinder über 8 Jahre dürfen Reinigung und Wartung nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder sollten nicht mit dem Kocher spielen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie heiße Behälter entfernen.
- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, stecken Sie das Kabel, den Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, oder wenn das Gerät gefallen oder beschädigt ist.
- Der Austausch des Netzkabels und Reparaturen müssen vom Hersteller durchgeführt werden.
- Wenden Sie sich an den Kundenservice für Reparaturen oder Anpassungen.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte hängen oder berühren Sie heiße Oberflächen, einschließlich des Herdes.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißem Gas oder einer elektrischen Kochplatte oder in einen beheizten Ofen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Kocher bewegen, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Schalten Sie den Kocher aus, bevor Sie das Netzkabel entfernen.
- Verwenden Sie den Kocher nicht für andere Dinge als das Kochen von Lebensmitteln.
- VORSICHT! Um Schäden oder Schläge zu vermeiden, kochen Sie Lebensmittel nur im Behälter. Kochen Sie Lebensmittel nur im Crock.
- WARNUNG! Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen.
- Der Kocher kann heiß bleiben, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde.
- Halten Sie den Kocher von Temperaturschwankungen fern, wie z.B. das Hinzufügen von gekühlten Lebensmitteln in einen beheizten Crock.
- Das Vorheizen des Slow Cookers ist nicht erforderlich; niemals einen leeren Crock erhitzen.
- Ändern Sie das Netzkabel in keiner Weise oder verwenden Sie einen Adapter.
- Um eine Überlastung des elektrischen Stromkreises zu vermeiden, verwenden Sie kein anderes Gerät im selben Stromkreis wie den Kocher.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Crock, Deckel und Lebensmittelvorkehrungen

- Bitte gehen Sie vorsichtig mit dem Crock und dem Deckel um, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie plötzliche, extreme Temperaturänderungen - stellen Sie keinen heißen Deckel oder Crock in kaltes Wasser oder auf eine nasse Oberfläche.
- Vermeiden Sie es, den Crock oder den Deckel gegen den Wasserhahn oder andere harte Oberflächen zu schlagen.
- Verwenden Sie den Crock oder den Deckel nicht, wenn sie abgebrochen, rissig oder stark zerkratzt sind.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder metallischen Scheuerschwämme zur Reinigung der Oberflächen.
- Der Boden des Crock ist sehr rau und kann die Arbeitsplatte beschädigen - seien Sie vorsichtig.
- Der Crock und der Deckel können sehr heiß werden - seien Sie vorsichtig.
- Stellen Sie ihn nicht direkt auf eine ungeschützte Oberfläche oder Arbeitsplatte.
- Der Crock ist mikrowellengeeignet und ofenfest, aber erhitzen Sie ihn niemals leer und stellen Sie ihn niemals auf einen Brenner oder Herd.
- Stellen Sie den Deckel nicht in die Mikrowelle, in den herkömmlichen Ofen oder auf den Herd.
- Beim Entfernen des Deckels, kippen Sie ihn so, dass die Öffnung von Ihnen wegzeigt, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
- Um Reste nach dem Kochen zu lagern, stellen Sie den gesamten Crock NICHT in den Kühlschrank, da der Inhalt zu lange zum Abkühlen braucht. Teilen Sie stattdessen die Reste in kleinere Behälter auf und legen Sie diese in den Kühlschrank.
- Lassen Sie niemals ungenügend gegartes oder rohes Fleisch bei Raumtemperatur im Slow Cooker stehen. Sobald das Fleisch in den Crock gelegt wird, sollte es sofort gegart werden (es sei denn, Sie bereiten den Slow Cooker am Vorabend vor, dann sollte der Crock in den Kühlschrank gestellt werden).

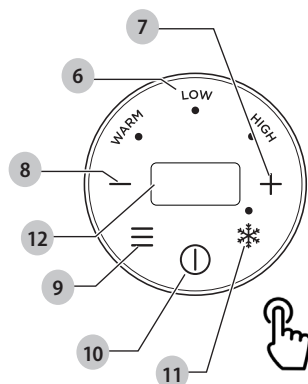


▲ WARNUNG: Lebensmittel müssen heiß genug sein, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern, bevor Sie die WARM-Einstellung verwenden. Die WARM-Einstellung sollte nur verwendet werden, nachdem ein Rezept gründlich gekocht wurde. Erwärmen Sie Lebensmittel nicht auf der WARM-Einstellung. Wenn Lebensmittel gekocht und dann gekühlt wurden, erhitzen Sie sie auf LOW oder HIGH und wechseln Sie dann zu WARM.

▲ WARNUNG: Der entweichende Dampf aus diesem Gerät ist sehr heiß - verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel anheben.

KOMPONENTEN

- 1 Deckel
- 2 Topf
- 3 Basis
- 4 Griffe
- 5 Bedienfeld
- 6 Temperaturanzeige
- 7 Erhöhen-Taste
- 8 Verringern-Taste
- 9 Menü-Taste
- 10 Ein/Aus-Taste
- 11 Auftauen-Taste
- 12 Anzeige



VERWENDEN DES KOCHMODUS

Fügen Sie die Zutaten in den Crock.

2. Setzen Sie den Deckel auf den Crock. Der Deckel sollte eben auf dem Crock sitzen, um gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten und Wärmeverluste zu vermeiden.
3. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
4. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste (die Temperaturanzeigen blinken, bis ein Kochmodus ausgewählt ist).
5. Drücken Sie die MENÜ-TASTE, um die gewünschte Kochtemperatur auszuwählen. Beachten Sie, dass das Gerät automatisch auf eine Kochzeit von 4 Stunden bei der höchsten Temperatureinstellung zurückgesetzt wird.
6. Passen Sie die Kochzeit an, indem Sie die TASTEN ZU- oder ABNEHMEN berühren (die Zeit kann in 30-Minuten-Schritten von 30 Minuten bis 24 Stunden angepasst werden. Die Zeit im DISPLAY blinkt 5 Mal und beginnt automatisch und zählt in 1-Minuten-Schritten herunter).
7. Am Ende der Kochzeit schaltet der Kocher automatisch auf die WARM-Einstellung und zählt in 1-Minuten-Schritten bis zu 24 Stunden hoch.
8. Schalten Sie das Gerät am Ende der Nutzung oder jederzeit während des Kochzyklus aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren.

▲ WARNUNG: Der Deckel sitzt locker und kann während der Benutzung leicht wackeln - bitte halten Sie sich von der Oberseite des Deckels fern.

TIPPS FÜR LANGSAMES KOCHEN

- Beim langsamen Kochen ist Rühren nicht notwendig. Das Entfernen des Deckels führt zu einem erheblichen Wärmeverlust, und die Kochzeit muss möglicherweise verlängert werden. Wenn Sie jedoch auf HOCH kochen, möchten Sie gelegentlich umrühren.
- Wenn Sie Suppen oder Eintöpfe kochen, lassen Sie einen Abstand von 5 cm (2 Zoll) zwischen dem oberen Rand des Cocks und dem Essen, damit das Rezept zum Köcheln kommen kann.
- Viele Rezepte erfordern, dass den ganzen Tag gekocht wird. Wenn Ihr Morgenschema keine Zeit lässt, um ein Rezept vorzubereiten, tun Sie es am Vorabend. Legen Sie alle Zutaten in den Crock, decken Sie ihn mit dem Deckel ab und stellen Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank. Am Morgen legen Sie einfach den Crock in den Slow Cooker.
- Einige Lebensmittel eignen sich nicht für längeres Kochen in einem Slow Cooker. Pasta, Meeresfrüchte, Milch, Sahne oder saure Sahne sollten 2 Stunden vor dem Servieren hinzugefügt werden. Verdampfte Milch oder Kondenssuppen sind perfekt für das langsame Kochen.
- Je höher der Fettgehalt des Fleisches, desto weniger Flüssigkeit wird benötigt. Wenn Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt kochen, legen Sie dicke Zwiebelscheiben darunter, damit das Fleisch nicht im Fett sitzt (und darin kocht).
- Slow Cooker lassen sehr wenig Verdampfung zu. Wenn Sie Ihre Lieblingssuppe, Ihren Eintopf oder Ihre Sauce zubereiten, reduzieren Sie die Flüssigkeit, die im ursprünglichen Rezept angegeben ist. Wenn es zu dick ist, kann später Flüssigkeit hinzugefügt werden.
- Wenn Sie eine Gemüseauflauf kochen, muss Flüssigkeit im Rezept enthalten sein, um ein Anbrennen an den Seiten des Cocks zu verhindern.
- Wenn Sie ein Rezept mit Wurzelgemüse kochen, legen Sie das Wurzelgemüse auf den Boden des Cocks.

DEFROST-MODUS VERWENDEN

- Bevor Sie den DEFROST-Modus verwenden. Wenn Sie dazu neigen, Fleisch und Geflügel in der Verpackung des Geschäfts einzufrieren, nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und verpacken Sie es um, um es mit dem DEFROST-Modus zu verwenden. Ganze Hähnchen müssen vor dem Einfrieren und Kochen entleert werden. Die meisten Fleisch- und Geflügelprodukte sind mit saugfähigen Pads unter dem Lebensmittel verpackt. Diese können nach dem Einfrieren schwer zu entfernen sein.
- In die Steckdose stecken.
- Drücken Sie die EIN/AUS-TASTE (die Temperaturanzeigen blinken, bis ein langsamer Kochmodus ausgewählt wird).
- Drücken Sie die DEFROST-TASTE (DEFROST leuchtet auf und das Gerät wird standardmäßig auf eine Kochzeit von 4 Stunden auf HOCH eingestellt).
- Drücken Sie die MENÜ-TASTE, um HOCH oder NIEDRIG zu wählen.
- Drücken Sie die ERHÖHEN-TASTE oder die VERRINGERN-TASTE, um die Kochzeit anzupassen. Die Zeit im Display blinkt 5 Mal und startet automatisch. Die Kochzeit zählt dann in 1-Minuten-Intervallen herunter.
- Am Ende der Kochzeit schaltet das Gerät automatisch auf WARM und zählt in 1-Minuten-Intervallen hoch.
- Das Gerät schaltet sich automatisch nach insgesamt 24 Stunden Koch- und WARM-Zeit aus, wenn es nicht ausgeschaltet wird.
- Vom Stromnetz trennen.

Frozen Food		Cooking Temp.
Ganzes Hähnchen:	1–1,5 Stunden länger als im Rezept angegeben**	74° C
Braten:	30–40 Minuten länger als im Rezept angegeben**	63° C
Hähnchenteile:	Bis zum oberen Ende der im Rezept angegebenen Garzeit garen	74° C
Schweinekoteletts:	Bis zum oberen Ende der im Rezept angegebenen Garzeit garen	63° C

**Je nach Größe

REZEPT-E-BOOK

Scannen Sie den QR-Code, um auf das digitale Rezeptbuch für Ihren Slow Cooker zuzugreifen.



WARTUNG

⚠ WARNUNG: Elektrischer Schlaggefahr. Trennen Sie die Stromversorgung vor der Reinigung. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Basis nicht in Flüssigkeit.

1. Trennen Sie das Netzkabel.
2. Lassen Sie den Kocher vollständig abkühlen.
3. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Deckel und den Topf zu entfernen.
4. Topf und Deckel sind spülmaschinenfest oder können in heißem, seifigem Wasser gewaschen werden.
5. Abspülen und trocknen. VERWENDEN SIE NICHT die "SANITIZE"-Einstellung beim Waschen in der Spülmaschine.
6. Wischen Sie die Basis mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie.

FEHLERSUCHE

• ES Wird kein Display auf dem Bedienfeld angezeigt.

- Ist das Gerät eingesteckt?
- Ist das Gerät eingeschaltet?
- Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie eine Lampe verwenden, die einwandfrei funktioniert.
- Wurde die Stromversorgung für 5 Sekunden oder länger unterbrochen (z. B. durch einen Spannungseinbruch, ein Gewitter usw.)?

• Das Essen ist nicht durchgegart.

- Wurde das Essen auf der WARM-Einstellung gekocht? (Kochen Sie nicht auf der WARM-Einstellung; immer auf LOW oder HIGH kochen).
- Wurde die Stromversorgung für 5 Sekunden oder länger unterbrochen? (Bei einer Stromunterbrechung von 5 Sekunden oder weniger merkt sich der Slow Cooker die programmierten Temperatur- und Zeit-Einstellungen).
- Haben Sie die LOW-Einstellung gewählt, aber eine Kochzeit basierend auf einem HIGH-Rezept verwendet?
- War der Deckel richtig auf dem Slow Cooker platziert?

• Das Essen ist nach der empfohlenen Kochzeit in meinem Rezept nicht fertig.

Das kann an Spannungsvariationen (die überall üblich sind) oder an der Höhe liegen. Die leichten Schwankungen in der Stromversorgung haben keinen merklichen Einfluss auf die meisten Geräte. Sie können jedoch die Kochzeiten im Slow Cooker verlängern. Geben Sie ausreichend Zeit und wählen Sie die passende Temperatureinstellung. Sie werden durch Erfahrung lernen, ob eine kürzere oder längere Zeit benötigt wird.

• Das Essen ist überkocht.

War der Crock mindestens halb voll? Der Slow Cooker wurde so konzipiert, dass er das Essen in einem gefüllten Crock gründlich kocht. Wenn der Crock nur halb voll ist, überprüfen Sie die Garzeit 1 bis 2 Stunden früher als in der Rezeptzeit angegeben.

- Haben Sie die HIGH-Einstellung gewählt, aber eine Kochzeit basierend auf einem LOW-Rezept verwendet? Die Lebensmittel werden weiterhin an Temperatur zunehmen, nachdem die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

ENTSORGUNG

Um Umwelt- und Gesundheitsprobleme durch gefährliche Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten zu vermeiden, dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem kommunalem Abfall entsorgt, sondern müssen wiederverwendet oder recycelt werden.



HILFE & KONTAKT

Wenn Sie Hilfe benötigen, Fragen zu diesem Produkt haben oder während der Nutzung Probleme auftreten, steht Ihnen unser Support-Team zur Verfügung.

Senden Sie uns einfach eine E-Mail mit Ihrer Frage oder einem Foto/Video, falls relevant.

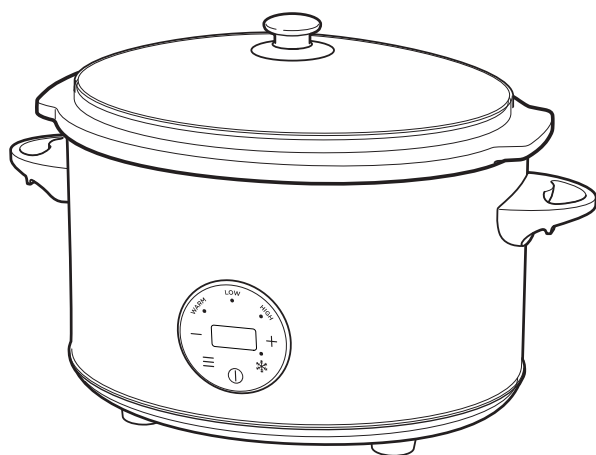
Wir werden uns so schnell wie möglich bei Ihnen melden.

Kontakt: support@olvystore.com



Manuel de l'utilisateur

Mijoteuse



Olvy

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le cuiseur lent Décongélation. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité et est conçu pour durer. **Lisez tous les avertissements de sécurité, instructions et illustrations fournies dans ce manuel.** Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique et/ou des blessures.

Caractéristiques

- Fait en céramique avec couvercle en verre
- Affichage numérique
- Fonction de réchauffage à régler et oublier
- Le plat et le couvercle passent au lave-vaisselle

Spécification

Dimensions : 43,8cm

SYMBOLS

AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse qui **pourrait entraîner des blessures.**

REMARQUE : Indique une pratique **non liée aux blessures personnelles.**



CHOC
ÉLECTRIQUE



SURFACE
CHAUDE



APPUYER
SUR LE
BOUTON

SÉCURITÉ DE BASE

- Ce cuiseur n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation du cuiseur.
- Gardez le cuiseur et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ce cuiseur est uniquement destiné à un usage domestique et non commercial.
- Les enfants de plus de 8 ans peuvent effectuer le nettoyage et l'entretien uniquement sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le cuiseur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des maniques lors du retrait de contenants chauds.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne l'utilisez pas avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, ou si l'appareil est tombé ou endommagé.
- Le remplacement et les réparations du cordon d'alimentation doivent être effectués par le fabricant.
- Contactez le service client pour toute réparation ou ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement du cuiseur s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Éteignez le cuiseur avant de retirer le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas le cuiseur pour autre chose que la cuisson des aliments.
- ATTENTION ! Pour éviter d'endommager ou de provoquer un choc, ne cuisinez les aliments que dans la base. Ne cuisinez les aliments que dans la marmite.
- AVERTISSEMENT ! Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures.
- Le cuiseur peut rester chaud après que l'appareil est éteint.
- Gardez le cuiseur éloigné des changements de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans une marmite chauffée.
- Le préchauffage du cuiseur lent n'est pas nécessaire ; ne chauffez jamais la marmite vide.
- Ne modifiez pas le cordon d'alimentation de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur.
- Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil sur le même circuit que le cuiseur.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.



Précautions concernant le Crock, le Couvercle et la Nourriture

- Veuillez manipuler le Crock et le Couvercle avec soin pour assurer une longue durée de vie.
- Évitez les changements de température soudains et extrêmes - ne placez pas un Couvercle ou un Crock chaud dans de l'eau froide ou sur une surface humide.
- Évitez de frapper le Crock ou le Couvercle contre le robinet ou d'autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le Crock ou le Couvercle s'ils sont ébréchés, fissurés ou gravement rayés.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer en métal pour nettoyer les surfaces.
- Le fond du Crock est très rugueux et peut endommager le plan de travail - utilisez avec précaution.
- Le Crock et le Couvercle peuvent devenir très chauds - utilisez avec précaution.
- Ne pas placer directement sur une surface ou un plan de travail non protégé.
- Le Crock est compatible avec le micro-ondes et le four, mais ne chauffez jamais le Crock lorsqu'il est vide et ne placez jamais le Crock sur un brûleur ou une plaque de cuisson.
- Ne pas placer le Couvercle dans un four à micro-ondes, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson.
- Lors du retrait du Couvercle, inclinez-le de sorte que l'ouverture soit tournée loin de vous pour éviter d'être brûlé par la vapeur.
- Pour conserver les restes après la cuisson, NE PAS placer le Crock entier dans le réfrigérateur car le contenu mettra trop de temps à refroidir.
- Au lieu de cela, divisez les restes dans des contenants plus petits et placez-les dans le réfrigérateur.
- Ne jamais laisser de la viande insuffisamment cuite ou crue reposer à température ambiante dans la mijoteuse.
- Une fois la viande placée dans le Crock, elle doit être cuite immédiatement (sauf si vous préparez la mijoteuse la veille, auquel cas le Crock doit être placé dans le réfrigérateur).

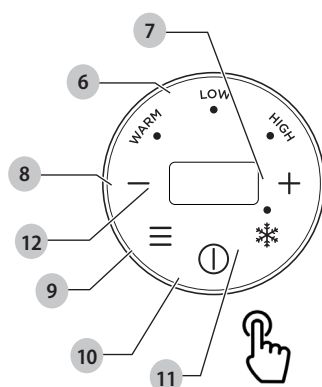
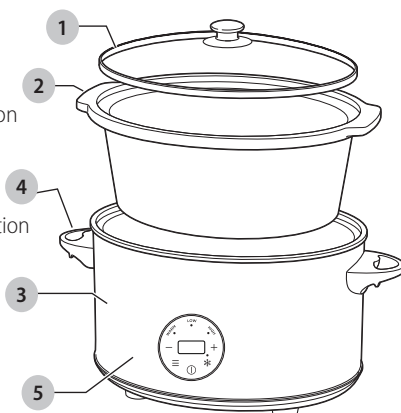


▲ AVERTISSEMENT : Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir la croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage CHAUD. Le réglage CHAUD ne doit être utilisé qu'après qu'une recette a été complètement cuite. Ne pas réchauffer les aliments en mode CHAUD. Si les aliments ont été cuits puis réfrigérés, réchauffez-les en mode FAIBLE ou ÉLEVÉ puis passez au mode CHAUD.

▲ AVERTISSEMENT : La vapeur échappant de cet appareil est très chaude - utilisez toujours des gants de cuisine lors du soulèvement du couvercle.

COMPOSANTS

- 1 Couvercle
- 2 Casserole
- 3 Base
- 4 Poignées
- 5 Panneau de Contrôle
- 6 Indicateur de Temp.
- 7 Bouton d'Augmentation
- 8 Bouton de Diminution
- 9 Bouton de Menu
- 10 Bouton Marche/Arrêt
- 11 Bouton de Décongélation
- 12 Affichage



UTILISER LE MODE CUISSON

Ajouter les ingrédients dans la mijoteuse.

2. Mettre le couvercle sur la mijoteuse. Le couvercle doit être bien posé sur la mijoteuse pour une cuisson uniforme et pour éviter la perte de chaleur.

3. Brancher sur une prise.

4. Appuyer sur le bouton ON/OFF (les indicateurs de température clignoteront jusqu'à ce qu'un mode de cuisson soit sélectionné).

5. Appuyer sur le BOUTON MENU pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, sachez que l'appareil se mettra automatiquement par défaut à un temps de cuisson de 4 heures à la température la plus élevée.

6. Ajuster le temps de cuisson en appuyant sur les boutons AUGMENTER ou DIMINUER (le temps peut être ajusté par intervalles de 30 minutes, de 30 minutes à 24 heures. Le temps à l'AFFICHAGE clignotera 5 fois et commencera automatiquement à compter à rebours par intervalles d'une minute.

7. À la fin du temps de cuisson, la mijoteuse passera automatiquement au réglage CHAUD et comptera jusqu'à 24 heures par intervalles d'une minute.

8. Éteindre l'appareil à la fin de l'utilisation ou à tout moment pendant le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton ON/OFF.

▲ AVERTISSEMENT : Le couvercle a un ajustement lâche et peut légèrement vaciller pendant l'utilisation - veuillez le tenir éloigné du dessus du couvercle.

CONSEILS DE CUISSON LENTE

- Il n'est pas nécessaire de remuer lors de la cuisson lente. Enlever le couvercle entraîne une perte de chaleur importante et le temps de cuisson peut devoir être prolongé. Cependant, si vous cuisinez à HAUT, vous voudrez peut-être remuer de temps en temps.
- Si vous préparez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm entre le haut de la mijoteuse et la nourriture pour que la recette puisse mijoter.
- De nombreuses recettes nécessitent une cuisson toute la journée. Si votre emploi du temps du matin ne vous permet pas de préparer une recette, faites-le la veille au soir. Placez tous les ingrédients dans la mijoteuse, couvrez avec le couvercle et réfrigérez toute la nuit. Le matin, il suffit de mettre la mijoteuse dans le cuiseur lent.
- Certains aliments ne conviennent pas à une cuisson prolongée dans un cuiseur lent. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème aigre doivent être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé ou les soupes condensées sont parfaits pour la cuisson lente.
- Plus la viande a une teneur en graisse élevée, moins il faut de liquide. Si vous cuisinez de la viande avec une forte teneur en graisse, placez des tranches d'oignon épaisses en dessous pour que la viande ne repose pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Les cuiseurs lents permettent très peu d'évaporation. Si vous préparez votre soupe, ragoût ou sauce préférée, réduisez le liquide prévu dans la recette originale. Si c'est trop épais, du liquide peut être ajouté plus tard.
- Si vous cuisinez un plat de légumes, il doit y avoir du liquide dans la recette pour éviter que les côtés de la mijoteuse ne brûlent.
- Si vous cuisinez une recette avec des légumes-racines, placez les légumes-racines au fond de la mijoteuse.

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

1. Avant d'utiliser le mode décongélation. Si vous avez tendance à congeler des viandes et des volailles dans leur emballage d'origine, prenez quelques minutes pour les reconditionner pour une utilisation avec le mode décongélation. Le poulet entier doit avoir ses entrailles retirées avant d'être congelé et cuit. La plupart des viandes et des volailles sont emballées avec des tampons absorbants sous les aliments. Ceux-ci peuvent être difficiles à retirer une fois congelés.
2. Branchez dans une prise.
3. Appuyez sur le BOUTON MARCHE/ARRÊT (les indicateurs de température clignoteront jusqu'à ce qu'un mode de cuisson lent soit sélectionné).
4. Appuyez sur le BOUTON DÉCONGÉLATION (la décongélation s'illuminera et l'appareil se mettra par défaut sur un temps de cuisson de 4 heures à HAUT).
5. Appuyez sur le BOUTON MENU pour sélectionner une cuisson HAUTE ou FAIBLE.
6. Appuyez sur le BOUTON AUGMENTER ou le BOUTON DIMINUER pour ajuster le temps de cuisson. Le temps affiché clignotera 5 fois et commencera automatiquement. Le temps de cuisson comptera ensuite à rebours par intervalles de 1 minute.
7. À la fin du temps de cuisson, l'appareil passera automatiquement en mode CHAUD et comptera en intervalles de 1 minute.
8. L'appareil s'éteindra automatiquement après un total de 24 heures de cuisson et de temps CHAUD s'il n'est pas éteint.
9. Débranchez de la prise.

Aliments surgelés	Temps de cuisson suggéré	Temp. de cuisson
Poulet entier	1-1,5 heures de plus que ce que dit la recette**	74° C
Rôtis	30-40 min. de plus que ce que dit la recette**	63° C
Morceaux de poulet	Cuire jusqu'à la limite supérieure du temps de cuisson de la recette	74° C
Côtelettes de porc	Cuire jusqu'à la limite supérieure du temps de cuisson de la recette	63° C

**Selon la taille

RECUEIL DE RECETTES

Scannez le code QR pour accéder au livre de recettes numérique pour votre mijoteuse.



ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : *Risque d'électrocution. Débranchez l'alimentation avant de nettoyer. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou la base dans un liquide.*

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Laissez le cuiseur refroidir complètement.
3. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le couvercle et la cuve.
4. La cuve et le couvercle passent au lave-vaisselle pour le nettoyage, ou lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse.
5. Rincez et séchez. NE PAS utiliser le réglage "DÉSINFECTION" lors du lavage au lave-vaisselle.
6. Essuyez la base avec un chiffon ou une éponge douce et humide, puis séchez.

DÉPANNAGE

• **AUCUN affichage visible sur le panneau de contrôle.**

- L'appareil est-il branché ?
- L'appareil est-il allumé ?
- Testez que la prise électrique fonctionne avec une lampe en bon état.
- L'alimentation a-t-elle été interrompue (en raison d'une baisse de tension, d'une tempête électrique, etc.) pendant 5 secondes ou plus ?

• **Les aliments sont insuffisamment cuits.**

- Les aliments ont-ils été cuits sur le réglage WARM ? (ne pas cuire sur le réglage WARM ; toujours cuire sur les réglages de chaleur LOW ou HIGH).
- L'alimentation a-t-elle été interrompue pendant 5 secondes ou plus ? (pour une interruption de courant de 5 secondes ou moins, la mijoteuse se souviendra des réglages de chaleur et de temps programmés).
- Avez-vous sélectionné le réglage LOW, mais utilisé un temps de cuisson basé sur une recette HIGH ?
- Le couvercle était-il correctement placé sur la mijoteuse ?

• **Les aliments ne sont pas cuits après le temps de cuisson recommandé dans ma recette.**

- Cela peut être dû à des variations de tension (qui sont courantes partout) ou à l'altitude. Les légères fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en les prolongeant. Accordez suffisamment de temps et sélectionnez le réglage de chaleur approprié. Vous apprendrez par l'expérience si un temps plus court ou plus long est nécessaire.

• **Les aliments sont trop cuits.**

- La mijoteuse était-elle au moins à moitié pleine ? La mijoteuse a été conçue pour cuire les aliments de manière uniforme dans une mijoteuse remplie. Si la mijoteuse est seulement à moitié pleine, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures plus tôt que le temps de la recette.
- Avez-vous sélectionné le réglage HIGH, mais utilisé un temps de cuisson basé sur une recette LOW ? Les aliments continueront à augmenter en température après avoir atteint la température désirée.

ÉLIMINATION

Pour éviter des problèmes environnementaux et de santé dus à des substances dangereuses dans les biens électriques et électroniques, les appareils portant ce symbole ci-dessous ne doivent pas être éliminés avec des déchets municipaux non triés, mais doivent être récupérés, réutilisés ou recyclés.



AIDE & CONTACT

Si vous avez besoin d'aide, si vous avez des questions sur ce produit, ou si vous rencontrez des problèmes lors de son utilisation, notre équipe de support est prête à vous aider.

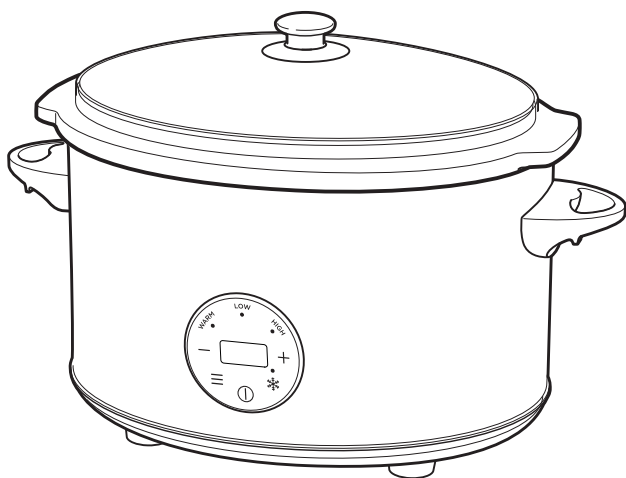
Il vous suffit de nous envoyer un e-mail avec votre question ou une photo/vidéo si nécessaire.

Nous vous répondrons dès que possible.

Contact : support@olvestore.com

Manual del Usuario

Olla de Cocción Lenta



Olvy

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la olla de cocción lenta Defrost. Este producto está hecho de materiales de alta calidad y está diseñado para durar. **Lea todas las advertencias de seguridad, instrucciones e ilustraciones proporcionadas en este manual.** No hacerlo puede resultar en una descarga eléctrica y/o lesiones.

Características

- Olla de cerámica con tapa de vidrio
- Pantalla digital
- Función de calentamiento "configura y olvida"
- La olla y la tapa son aptas para lavavajillas

Especificación

Dimensiones: 43.8cm

SÍMBOLOS

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que **podría** resultar en **lesiones**.

NOTA: Indica una práctica **no relacionada con lesiones personales**.



DESCARGA
ELÉCTRICA



SUPERFICIE
CALIENTE



PRENSA
BOTÓN

SEGURIDAD BÁSICA

- Esta olla no es para ser utilizada por personas (incluidos los niños) sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas de cerca y se les instruya sobre el uso de la olla.
- Mantenga la olla y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Esta olla es solo para uso en el HOGAR y no para uso comercial.
- Los niños mayores de 8 años pueden realizar la limpieza y el mantenimiento solo bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con la olla.
- No toque superficies calientes. Use las asas o perillas. Use agarraderas al retirar recipientes calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.
- No opere con un cable de suministro o enchufe dañado, o si la unidad se cae o está dañada.
- El reemplazo y las reparaciones del cable de alimentación deben ser realizados por el fabricante.
- Contacte al Servicio al Cliente para cualquier reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque sobre o cerca de gas caliente o una estufa eléctrica, o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover la olla si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Apague la olla antes de desconectar el cable de alimentación.
- No use la olla para cosas que no sean cocinar alimentos.
- ¡CUIDADO! Para evitar daños o descargas, cocine solo alimentos en la base. Cocine alimentos solo en la olla.
- ¡ADVERTENCIA! Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves.
- La olla puede permanecer caliente después de que la unidad esté apagada.
- Mantenga la olla alejada de cambios de temperatura, como agregar alimentos refrigerados en una olla caliente.
- No es necesario precalentar la olla de cocción lenta; nunca caliente la olla vacía.
- No cambie el cable de alimentación de ninguna manera ni use un adaptador.
- Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo en el mismo circuito que la olla.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que cuenten con la supervisión o las instrucciones necesarias para su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.

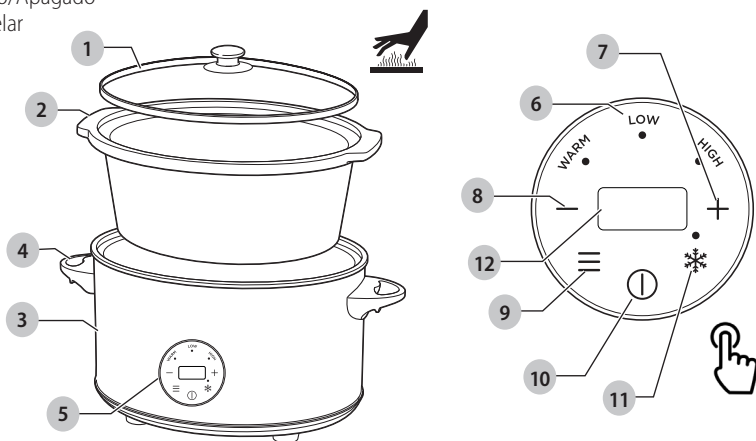


Precauciones para la Olla, Tapa y Comida

- Maneje la Olla y la Tapa con cuidado para asegurar una larga vida. Evite cambios de temperatura súbitos y extremos: no coloque una Tapa o Olla caliente en agua fría o en una superficie húmeda.
- Evite golpear la Olla o la Tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use la Olla o la Tapa si están astilladas, agrietadas o muy rayadas.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar las superficies.
- La parte inferior de la Olla es muy áspera y puede dañar la encimera: use precaución. La Olla y la Tapa pueden calentarse mucho: use precaución.
- No coloque directamente sobre ninguna superficie o encimera desprotegida.
- La Olla es apta para microondas y resistente al horno, pero nunca caliente la Olla cuando esté vacía y nunca coloque la Olla sobre un quemador o la estufa.
- No coloque la Tapa en un microondas, horno convencional o sobre la estufa.
- Al quitar la Tapa, inclínela de manera que la abertura quede alejada de usted para evitar quemaduras por vapor.
- Para almacenar sobras después de cocinar, NO coloque toda la Olla en el refrigerador ya que el contenido tardará demasiado en enfriarse.
- En su lugar, divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- Nunca permita que la carne cruda o poco cocida se quede a temperatura ambiente en la Olla de Cocción Lenta.
- Una vez que la carne esté en la Olla, debe cocinarse de inmediato (a menos que esté preparando la Olla la noche anterior, en cuyo caso la Olla debe colocarse en el refrigerador).
- **Advertencia:** La comida debe estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento bacteriano antes de usar la configuración CALIENTE. La configuración CALIENTE solo debe usarse después de que una receta haya sido cocinada completamente. No recaliente la comida en la configuración CALIENTE. Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en BAJO o ALTO y luego cambie a CALIENTE. **Advertencia:** El vapor que escapa de este aparato está muy caliente: siempre use guantes de cocina al levantar la tapa.

COMPONENTES

- 1 Tapa
- 2 Olla
- 3 Base
- 4 Mangos
- 5 Panel de Control
- 6 Indicador de Temp.
- 7 Botón de Aumento
- 8 Botón de Disminución
- 9 Botón de Menú
- 10 Botón de Encendido/Apagado
- 11 Botón de Descongelar
- 12 Pantalla



USANDO EL MODO DE COCCION

Agregue ingredientes a la olla.

2. Coloque la tapa en la olla. La tapa debe estar nivelada en la olla para una cocción uniforme y para evitar la pérdida de calor.

3. Enchufe en la toma de corriente.

4. Toque el botón ON/OFF (los indicadores de temperatura parpadearán hasta que se seleccione un modo de cocción).

5. Presione el BOTÓN DE MENÚ para seleccionar la temperatura de cocción deseada, tenga en cuenta que la unidad se ajustará automáticamente a un tiempo de cocción de 4 horas en la configuración de temperatura más alta.

6. Ajuste el tiempo de cocción tocando los botones AUMENTAR o DISMINUIR (el tiempo se puede ajustar en incrementos de 30 minutos desde 30 minutos hasta 24 horas. El tiempo en la PANTALLA parpadeará 5 veces y comenzará automáticamente y contará hacia atrás en incrementos de 1 minuto.

7. Al final del tiempo de cocción, la olla cambiará automáticamente a la configuración de MANTENIMIENTO CALIENTE y contará hacia arriba en incrementos de 1 minuto, hasta 24 horas.

8. Apague el aparato al final del uso o en cualquier momento durante el ciclo de cocción tocando el botón ON/OFF.

▲ ADVERTENCIA: La tapa tiene un ajuste suelto y puede tambalearse ligeramente durante el uso - por favor, mantenga alejados de la parte superior de la tapa.

CONSEJOS PARA COCINAR A FUEGO LENTO

- No es necesario revolver al cocinar a fuego lento.
- Quitar la tapa provoca una gran pérdida de calor y el tiempo de cocción puede necesitar ser extendido.
- Sin embargo, si cocinas a ALTA, puede que desees revolver ocasionalmente.
- Si cocinas sopas o guisos, deja un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida para que la receta pueda llegar a hervir a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocinar todo el día.
- Si tu horario de la mañana no permite tiempo para preparar una receta, hazlo la noche anterior.
- Coloca todos los ingredientes en la olla, cúbrelo con la tapa y refrigéralo durante la noche.
- Por la mañana, simplemente coloca la olla en la olla de cocción lenta.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en una olla de cocción lenta.
- La pasta, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria deben añadirse 2 horas antes de servir.
- La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para cocinar a fuego lento.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita.
- Si cocinas carne con un alto contenido de grasa, coloca rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación.
- Si haces tu sopa, guiso o salsa favorita, reduce el líquido que se indica en la receta original.
- Si está demasiado espeso, se puede añadir líquido más tarde.
- Si cocinas un tipo de cazuela de verduras, debe haber líquido en la receta para evitar que se queme en los lados de la olla.
- Si cocinas una receta con verduras de raíz, coloca las verduras de raíz en el fondo de la olla.

USANDO EL MODO DESCONGELAR

- 1. Antes de usar el modo descongelar. Si tiendes a congelar carnes y aves en su empaque original, tómate unos minutos para reempaquetarlas para usar con el modo descongelar. El pollo entero debe tener las vísceras retiradas antes de congelar y cocinar. La mayoría de las carnes y aves vienen empaquetadas con almohadillas absorbentes debajo de la comida. Estas pueden ser difíciles de quitar una vez congeladas.
- 2. Conéctalo a la toma de corriente.
- 3. Toca el BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO (los indicadores de temperatura parpadearán hasta que se seleccione un modo de cocción lenta).
- 4. Presiona el BOTÓN DE DESCONGELAR (descongelar se iluminará y la unidad se ajustará a un tiempo de cocción de 4 horas en ALTA).
- 5. Toca el BOTÓN DE MENÚ para seleccionar cocción ALTA o BAJA.
- 6. Toca el BOTÓN DE AUMENTAR o el BOTÓN DE DISMINUIR para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo en la pantalla parpadeará 5 veces y comenzará automáticamente. El tiempo de cocción contará hacia atrás en incrementos de 1 minuto.
- 7. Al final del tiempo de cocción, la unidad cambiará automáticamente a CALIENTE y contará hacia arriba en incrementos de 1 minuto.
- 8. La unidad se apagará automáticamente después de un total de 24 horas de cocción y tiempo CALIENTE si no se apaga.
- 9. Desconéctalo de la toma de corriente.

Comida Congelada	Tiempo de Cocción Sugerido	Temp. de Cocción
Pollo Entero	1-1.5hrs. más que lo que dice la receta**	74° C
Asados	30-40 min. más que lo que dice la receta**	63° C
Piezas de Pollo	Cocinar al límite superior del tiempo de la receta	74° C
Chuletas de Cerdo	Cocinar al límite superior del tiempo de la receta	63° C

**Dependiendo del tamaño

LIBRO DE RECETAs en formato digital

Escanea el código QR para acceder al libro de recetas digital para tu olla de cocción lenta.



MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Peligro de choque eléctrico. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

- 1. Desenchufe el cable de alimentación.
- 2. Deje que la olla se enfríe completamente.
- 3. Use guantes de cocina para quitar la tapa y la olla.
- 4. La olla y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar con agua caliente y jabón.
- 5. Enjuague y seque. NO use la opción "DESINFECTAR" al lavar en el lavavajillas.
- 6. Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y seque.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No hay pantalla visible en el panel de control.

- ¿Está enchufada la unidad?
- ¿Está encendida la unidad?
- Pruebe que el tomacorriente esté funcionando con una lámpara que sepa que funciona.
- ¿Se interrumpió la energía (debido a un bajón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?

La comida está poco cocida.

- ¿Se cocinó la comida en la configuración CALIENTE? (no cocine en la configuración CALIENTE; siempre cocine en configuraciones de calor BAJO o ALTO).
- ¿Se interrumpió la energía durante 5 segundos o más? (en caso de una interrupción de energía de 5 segundos o menos, la olla de cocción lenta recordará la configuración de calor y tiempo programadas).
- ¿Seleccionó la configuración de calor BAJO, pero usó un tiempo de cocción basado en una receta de calor ALTO?
- ¿Colocó correctamente la tapa en la olla de cocción lenta?

La comida no está lista después del tiempo de cocción recomendado en mi receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (que son comunes en todas partes) o a la altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no afectan notablemente a la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, pueden alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta, extendiendo los tiempos de cocción. Permita suficiente tiempo y seleccione la configuración de calor adecuada. Aprenderá por experiencia si se necesita un tiempo más corto o más largo.

La comida está sobrecocida.

- ¿Estaba la olla al menos a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar bien los alimentos en una olla llena. Si la olla está solo a medio llenar, verifique la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- ¿Seleccionó la configuración de calor ALTO, pero usó un tiempo de cocción basado en una receta de calor BAJO? Los alimentos seguirán aumentando de temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.

ELIMINACIÓN

Para evitar problemas ambientales y de salud debido a sustancias peligrosas en productos eléctricos y electrónicos, los aparatos marcados con este símbolo a continuación no deben ser desechados con residuos municipales no clasificados, sino recuperados, reutilizados o reciclados.



AYUDA Y CONTACTO

Si necesitas ayuda, tienes preguntas sobre este producto o experimentas algún problema durante su uso, nuestro equipo de soporte está listo para ayudar.

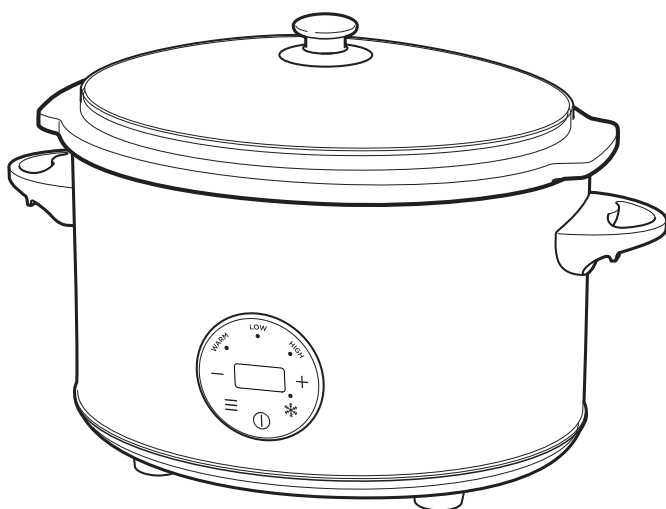
Simplemente envíanos un correo electrónico con tu pregunta o una foto/video si es relevante.

Te responderemos lo antes posible.

Contacto: support@olvystore.com

Manuale Utente

Slow Cooker



Olvy

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI!

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il Cuocitore Lento per Scongellare. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità ed è progettato per durare. **Leggi tutti gli avvisi di sicurezza, le istruzioni e le illustrazioni fornite in questo manuale.** Non farlo può comportare scosse elettriche e/o infortuni.

Caratteristiche

- Vasetto in ceramica con coperchio in vetro
- Display digitale
- Funzione di riscaldamento "imposta e dimentica"
- Vasetto e coperchio lavabili in lavastoviglie

Specifiche

Dimensioni: 43.8cm

SIMBOLI

ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che **potrebbe** causare **lesioni**.

NOTA: Indica una pratica **non correlata a lesioni personali**.



**SHOCK
ELETTRICO**



**SUPERFICIE
CALDA**



**PREMI IL
PULSANTE**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA DI BASE

- Questo cuocitore non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano attentamente sorvegliati e istruiti nell'uso del cuocitore.
- Tenere il cuocitore e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo cuocitore è solo per uso DOMESTICO e non per uso commerciale.
- I bambini di età superiore agli 8 anni possono eseguire la pulizia e la manutenzione solo sotto supervisione.
- I bambini non devono giocare con il cuocitore.
- Non toccare superfici calde. Usare maniglie o pomelli. Usare presine quando si rimuovono contenitori caldi.
- Per proteggere contro il rischio di scosse elettriche, non mettere il cavo, la spina o la base in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o se l'unità è caduta o danneggiata.
- La sostituzione e le riparazioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate dal produttore.
- Contattare il Servizio Clienti per qualsiasi riparazione o regolazione.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare infortuni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro o tocchi superfici calde, incluso il fornello.
- Non posizionare su o vicino a gas caldo o a un bruciatore elettrico, o in un forno riscaldato.
- È necessaria estrema cautela quando si sposta il cuocitore se contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
- Spegnerne il cuocitore prima di rimuovere il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare il cuocitore per cose diverse dalla cottura dei cibi.
- **ATTENZIONE!** Per evitare danni o scosse, cuocere solo cibi nella base. Cuocere cibi solo nel crock.
- **ATTENZIONE!** Cibi versati possono causare gravi ustioni.
- Il cuocitore può rimanere caldo anche dopo che l'unità è spenta.
- Tenere il cuocitore lontano da cambiamenti di temperatura, come l'aggiunta di cibi refrigerati in un crock riscaldato.
- Non è necessario preriscaldare il cuocitore lento; non riscaldare mai un crock vuoto.
- Non modificare il cavo di alimentazione in alcun modo o utilizzando un adattatore.
- Per evitare un sovraccarico del circuito elettrico, non utilizzare un altro dispositivo sullo stesso circuito con il cuocitore.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



Precauzioni per Crock, Coperchio e Cibo

- Maneggiare con cura Crock e Coperchio per garantire una lunga durata.
- Evitare cambiamenti di temperatura improvvisi ed estremi - non mettere un Coperchio o un Crock caldo in acqua fredda o su una superficie bagnata.
- Evitare di colpire il Crock o il Coperchio contro il rubinetto o altre superfici dure.
- Non utilizzare Crock o Coperchio se scheggiati, incrinati o gravemente graffiati.
- Non usare detergenti abrasivi o spugne metalliche per pulire le superfici.
- Il fondo del Crock è molto ruvido e può danneggiare il piano di lavoro - usare cautela.
- Il Crock e il Coperchio possono diventare molto caldi - usare cautela.
- Non posizionare direttamente su nessuna superficie non protetta o piano di lavoro.
- Il Crock è sicuro per il microonde e resistente al forno, ma non riscaldare mai il Crock quando è vuoto e non posizionare mai il Crock su un fornello o piano cottura.
- Non mettere il Coperchio in un forno a microonde, forno convenzionale o sul piano cottura.
- Quando si rimuove il Coperchio, inclinare in modo che l'apertura sia rivolta lontano da voi per evitare di essere scottati dal vapore.
- Per conservare gli avanzi dopo la cottura, NON mettere l'intero Crock in frigorifero poiché il contenuto impiegherà troppo tempo a raffreddarsi. Invece, dividere gli avanzi in contenitori più piccoli e metterli in frigorifero.
- Non lasciare mai carne poco cotta o cruda a temperatura ambiente nel Slow Cooker. Una volta che la carne è stata messa nel Crock, deve essere cotta immediatamente (a meno che non si stia preparando il Slow Cooker la sera prima, nel qual caso il Crock deve essere messo in frigorifero).



⚠ ATTENZIONE: Il cibo deve essere abbastanza caldo per prevenire la crescita batterica prima di utilizzare l'impostazione WARM. L'impostazione WARM dovrebbe essere usata solo dopo che una ricetta è stata cotta completamente. Non riscaldare il cibo con l'impostazione WARM. Se il cibo è stato cotto e poi refrigerato, riscaldarlo su LOW o HIGH e poi passare a WARM. **Attenzione:** Il vapore che fuoriesce da questo apparecchio è molto caldo - usare sempre guanti da forno quando si solleva il coperchio.

COMPONENTI

1 Coperchio

2 Crock

3 Base

4 Maniglie

5 Pannello di Controllo

6 Indicatore di Temperatura

7 Pulsante Aumenta

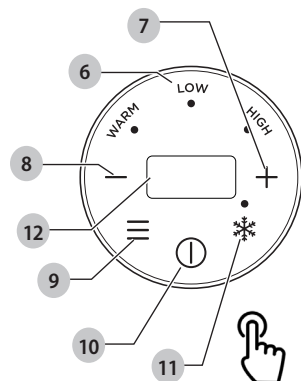
8 Pulsante Diminuisci

9 Pulsante Menu

10 Pulsante On/Off

11 Pulsante Scongelo

12 Display



UTILIZZANDO LA MODALITÀ COTTURA

Aggiungere gli ingredienti nella Crock.

2. Posizionare il coperchio sulla Crock. Il coperchio deve essere posizionato in modo uniforme sulla Crock per una cottura omogenea e per prevenire la perdita di calore.

3. Collegare alla presa.

4. Toccare il pulsante ON/OFF (le spie della temperatura lampeggeranno fino a quando non verrà selezionata una modalità di cottura).

5. Premere il PULSANTE MENU per selezionare la temperatura di cottura desiderata, tenere presente che l'unità passerà automaticamente a un tempo di cottura di 4 ore alla massima impostazione di temperatura.

6. Regolare il tempo di cottura toccando i pulsanti AUMENTA o DIMINUISCI (il tempo può essere regolato in incrementi di 30 minuti da 30 minuti a 24 ore. Il tempo nel DISPLAY lampeggerà 5 volte e inizierà automaticamente a contare alla rovescia in incrementi di 1 minuto.

7. Alla fine del tempo di cottura, il cuocitore passerà automaticamente all'impostazione WARM e conterà in incrementi di 1 minuto, fino a 24 ore.

8. Spegnerne l'apparecchio al termine dell'uso o in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura toccando il pulsante ON/OFF.

▲ ATTENZIONE: Il coperchio ha una vestibilità allentata e potrebbe oscillare leggermente durante l'uso - si prega di tenere lontano dalla parte superiore del coperchio.

CONSIGLI PER LA COTTURA LENTA

- Non è necessario mescolare durante la cottura lenta. Rimuovere il coperchio causa una grande perdita di calore e il tempo di cottura potrebbe dover essere prolungato. Tuttavia, se si cucina a FUOCO ALTO, potrebbe essere utile mescolare di tanto in tanto.
- Se si cucinano zuppe o stufati, lasciare uno spazio di 5 cm tra la parte superiore del Crock e il cibo in modo che la ricetta possa arrivare a ebollizione.
- Molte ricette richiedono di cuocere tutto il giorno. Se il tuo programma mattutino non consente di preparare una ricetta, fallo la sera prima. Metti tutti gli ingredienti nel Crock, copri con il coperchio e metti in frigorifero durante la notte. Al mattino, basta mettere il Crock nella Slow Cooker.
- Alcuni cibi non sono adatti per una cottura prolungata in una slow cooker. Pasta, frutti di mare, latte, panna o panna acida devono essere aggiunti 2 ore prima di servire. Il latte evaporato o le zuppe condensate sono perfetti per la cottura lenta.
- Maggiore è il contenuto di grassi della carne, minore è il liquido necessario. Se si cucina carne con un alto contenuto di grassi, mettere fette spesse di cipolla sotto in modo che la carne non si trovi a contatto (e cuocia) con il grasso.
- Le slow cooker permettono una minima evaporazione. Se stai preparando la tua zuppa, stufato o salsa preferita, riduci il liquido previsto nella ricetta originale. Se è troppo denso, il liquido può essere aggiunto in seguito.
- Se stai cucinando un cassero di verdure, ci deve essere liquido nella ricetta per evitare che si bruci sui lati del Crock.
- Se stai cucinando una ricetta con verdure a radice, metti le verdure a radice sul fondo del Crock.

UTILIZZANDO LA MODALITÀ SCONGELAMENTO

1. Prima di usare la modalità scongelamento. Se tendi a congelare carni e pollame nella confezione del negozio, prenditi qualche minuto per ripacchettarlo per l'uso con la modalità scongelamento. Il pollo intero deve avere gli interni rimossi prima di congelare e cucinare. La maggior parte delle carni e del pollame sono confezionati con pad assorbenti sotto il cibo. Questi possono essere difficili da rimuovere una volta congelati.
2. Collegare alla presa.
3. Toccare il PULSANTE ON/OFF (gli indicatori di temperatura lampeggeranno fino a quando non verrà selezionata una modalità di cottura lenta).
4. Premere il PULSANTE SCONGELAMENTO (scongelamento si illuminerà e l'unità passerà automaticamente a un tempo di cottura di 4 ore ad ALTA).
5. Toccare il PULSANTE MENU per selezionare cottura ALTA o BASSA.
6. Toccare il PULSANTE AUMENTA o il PULSANTE DIMINUISCI per regolare il tempo di cottura. Il tempo nel display lampeggerà 5 volte e inizierà automaticamente. Il tempo di cottura poi conterà alla rovescia in incrementi di 1 minuto.
7. Alla fine del tempo di cottura, l'unità passerà automaticamente a CALDO e conterà in incrementi di 1 minuto.
8. L'unità si spegnerà automaticamente dopo un totale di 24 ore di cottura e tempo CALDO se non viene spenta.
9. Scollegare dalla presa.

Cibo Congelato	Tempo di Cottura Suggerito	Temperaturadi Cottura
Pollo Intero	1-1.5 ore in più rispetto a quanto indicato nella ricetta**	74° C
Arrosti	30-40 min. in più rispetto a quanto indicato nella ricetta**	63° C
Pezzi di Pollo	Cuocere fino al limite massimo del tempo della ricetta	74° C
Braciole di Maiale	Cuocere fino al limite massimo del tempo della ricetta	63° C

**A seconda della dimensione

RICETTARIO E-BOOK

Scansiona il codice QR per accedere al ricettario digitale per la tua slow cooker.



MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE: *Rischio di scossa elettrica. Disconnettere l'alimentazione prima di pulire. Non immergere cavo, spina o base in alcun liquido.*

1. Scollegare il cavo di alimentazione.
2. Lasciare raffreddare completamente il cuoceriso.
3. Usare guanti da forno per rimuovere il Coperchio e la Ciotola.
4. La Ciotola e il Coperchio sono lavabili in lavastoviglie, oppure lavare in acqua calda e sapone.
5. Risciacquare e asciugare. NON utilizzare l'impostazione "SANITIZZARE" quando si lava in lavastoviglie.
6. Pulire la Base con un panno morbido e umido o una spugna e asciugare.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Non c'è nessun display visibile sul pannello di controllo.

- L'unità è collegata?
- L'unità è accesa?
- Controlla che la presa elettrica funzioni con una lampada che sai essere in buono stato.
- C'è stata un'interruzione di corrente (a causa di un abbassamento di tensione, tempesta elettrica, ecc.) per 5 secondi o più?

Il cibo è poco cotto.

- Il cibo è stato cotto impostando su WARM? (non cuocere su WARM; cuoci sempre su impostazioni di calore LOW o HIGH).
- C'è stata un'interruzione di corrente per 5 secondi o più? (per un'interruzione di corrente di 5 secondi o meno, la slow cooker ricorderà le impostazioni di calore e tempo programmate).
- Hai selezionato l'impostazione LOW, ma hai usato un tempo di cottura basato su una ricetta HIGH?
- Hai messo il coperchio correttamente sulla slow cooker?

Il cibo non è cotto dopo il tempo di cottura raccomandato nella mia ricetta.

- Questo può essere dovuto a variazioni di tensione (che sono comuni ovunque) o all'altitudine. Le lievi fluttuazioni di potenza non hanno un effetto evidente sulla maggior parte degli elettrodomestici. Tuttavia, possono alterare i tempi di cottura nella slow cooker prolungando i tempi di cottura. Concedi tempo sufficiente e seleziona l'impostazione di calore appropriata. Imparerai con l'esperienza se è necessario un tempo più corto o più lungo.

Il cibo è troppo cotto.

- La Crock era almeno a metà piena? La slow cooker è stata progettata per cuocere a fondo il cibo in una crock piena. Se la Crock è solo a metà piena, controlla la cottura 1 o 2 ore prima del tempo indicato nella ricetta.
- Hai selezionato l'impostazione HIGH, ma hai usato un tempo di cottura basato su una ricetta LOW? I cibi continueranno a riscaldarsi dopo che è stata raggiunta la temperatura desiderata.

SMALTIMENTO

Per evitare problemi ambientali e di salute a causa di sostanze pericolose nei beni elettrici ed elettronici, gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo qui sotto non devono essere smaltiti con rifiuti municipali non differenziati, ma devono essere recuperati, riutilizzati o riciclati.



AIUTO & CONTATTO

Se hai bisogno di assistenza, hai domande su questo prodotto, o riscontri problemi durante l'uso, il nostro team di supporto è pronto ad aiutarti.

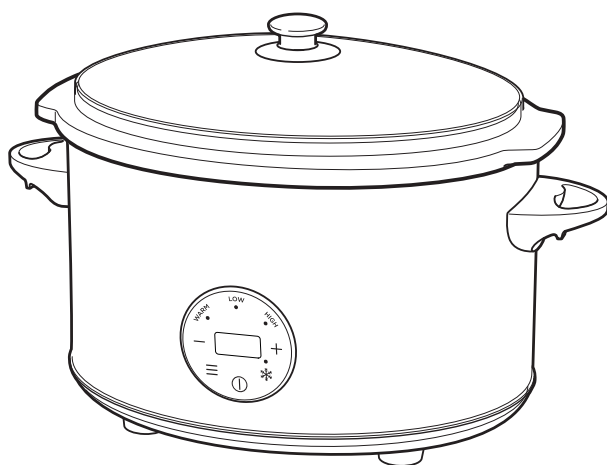
Inviaci semplicemente un'email con la tua domanda o una foto/video se pertinente.

Ti risponderemo il prima possibile.

Contatto: support@olvystore.com

Instrukcja obsługi

Wolnowar



Olvy

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE!

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup wolnowaru Defrost. Produkt ten wykonany jest z materiałów wysokiej jakości i ma służyć przez długi czas. **Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje i ilustracje zawarte w tej instrukcji.** Nieprzestrzeganie tych wskazówek może prowadzić do porażenia prądem i/lub obrażeń.

Funkcje

- Ceramiczny garnek z szklaną pokrywką
- Wyświetlacz cyfrowy
- Funkcja podgrzewania "ustaw i zapomnij"
- Garnek i pokrywka nadają się do mycia w zmywarce

Specyfikacja

Wymiary: 43,8 cm

SYMBOLE OSTRZEŻENIE: Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która **może** prowadzić do urazu.

UWAGA: Wskazuje na praktykę **niezwiązaną z obrażeniem ciała.**



**PORAŻENIE
ELEKTRYCZNE**



**GORĄCA
POWIERZCHNIA**



**WCISNIJ
PRZYCIISK**

BASIC SAFETY

- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one ściśle nadzorowane i instruowane w używaniu urządzenia.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku DOMOWEGO, a nie komercyjnego.
- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą wykonywać czyszczenie i konserwację tylko pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwyty lub pokręteł. Używaj rękawic przy wyjmowaniu gorących pojemników.
- Aby chronić przed ryzykiem porażenia prądem, nie wkładaj przewodu, wtyczki ani podstawy do wody ani innej cieczy.
- Nie używaj, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie zostało upuszczone lub uszkodzone.
- Wymiana przewodu zasilającego i naprawy muszą być przeprowadzone przez producenta.
- Skontaktuj się z Obsługą Klienta w przypadku jakiegokolwiek naprawy lub regulacji.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni, w tym kuchenki.
- Nie stawiaj na lub w pobliżu gorącego gazu ani elektrycznej płyty grzewczej, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzenia, jeśli zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem przewodu zasilającego.
- Nie używaj urządzenia do niczego innego niż gotowanie jedzenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Aby zapobiec uszkodzeniu lub porażeniu, gotuj jedzenie tylko w podstawie. Gotuj jedzenie tylko w garnku.
- **UWAGA!** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia.
- Urządzenie może pozostać gorące po wyłączeniu.
- Trzymaj urządzenie z dala od zmian temperatury, takich jak dodawanie schłodzonych produktów do nagrzanego garnka.
- Wstępne nagrzewanie wolnowaru nie jest wymagane; nigdy nie nagrzewaj pustego garnka.
- Nie zmieniaj przewodu zasilającego w żaden sposób ani za pomocą adaptera.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu elektrycznego, nie używaj innego urządzenia na tym samym obwodzie co urządzenie.
- Urządzenie to może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.



Ostrzeżenia dotyczące Garnka, Pokrywki i Jedzenia

- Proszę ostrożnie obsługiwać Garnek i Pokrywkę, aby zapewnić długą żywotność.
- Unikaj nagłych, ekstremalnych zmian temperatury - nie wkładaj gorącej Pokrywki ani Garnka do zimnej wody lub na mokrą powierzchnię.
- Unikaj uderzania Garnka lub Pokrywki o kran lub inne twarde powierzchnie.
- Nie używaj Garnka ani Pokrywki, jeśli są odpryski, pęknięcia lub poważne zarysowania.
- Nie używaj środków czyszczących ani metalowych gąbek do czyszczenia powierzchni.
- Dno Garnka jest bardzo szorstkie i może uszkodzić blaty - zachowaj ostrożność.
- Garnek i Pokrywka mogą stać się bardzo gorące - zachowaj ostrożność.
- Nie stawiaj bezpośrednio na żadnej niechronionej powierzchni ani blacie.
- Garnek nadaje się do mikrofalówki i piekarnika, ale nigdy nie podgrzewaj Garnka, gdy jest pusty, i nigdy nie stawiaj Garnka na palniku ani kuchence.
- Nie wkładaj Pokrywki do mikrofalówki, piekarnika konwencjonalnego ani na kuchenkę.
- Podczas zdejmowania Pokrywki, przechyl ją tak, aby otwór był skierowany od Ciebie, aby uniknąć poparzenia parą.



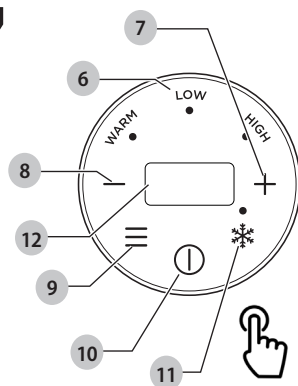
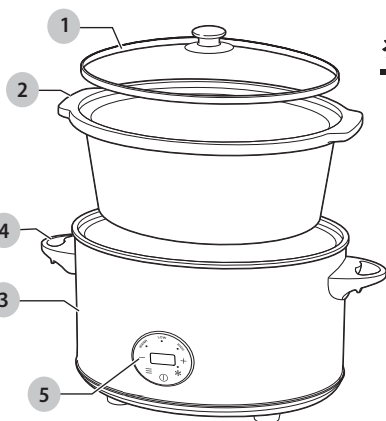
▲ Aby przechować resztki po gotowaniu, NIE wkładaj całego Garnka do lodówki, ponieważ zawartość będzie się zbyt długo chłodzić. Zamiast tego, podziel resztki na mniejsze pojemniki i włóż do lodówki.

▲ Nigdy nie pozwól, aby niedogotowane lub surowe mięso leżało w temperaturze pokojowej w Wolnowarze. Gdy mięso jest umieszczone w Garnku, powinno być gotowane natychmiast (chyba że przygotowujesz Wolnowar na noc, wtedy Garnek należy włożyć do lodówki). **Ostrzeżenie:** Jedzenie musi być wystarczająco gorące, aby zapobiec wzrostowi bakterii przed użyciem ustawienia WARM. Ustawienie WARM powinno być używane tylko po dokładnym ugotowaniu przepisu. Nie podgrzewaj jedzenia na ustawieniu WARM. Jeśli jedzenie zostało ugotowane, a następnie schłodzone, podgrzej je na ustawieniu LOW lub HIGH, a następnie przełącz na WARM.

Ostrzeżenie: Uciekająca para z tego urządzenia jest bardzo gorąca - zawsze używaj rękawic kuchennych podczas podnoszenia pokrywki.

SKŁADNIKI

- 1 Pokrywka
- 2 Garnek
- 3 Podstawa
- 4 Uchwyty
- 5 Panel sterowania
- 6 Wskaźnik temperatury
- 7 Przycisk zwiększania
- 8 Przycisk zmniejszania
- 9 Przycisk menu
- 10 Przycisk włącz/wyłącz
- 11 Przycisk rozmrażania
- 12 Wyświetlacz



UŻYWAJĄC TRYBU Gotowania

1. Dodaj składniki do garnka.
2. Umieść pokrywę na garnku. Pokrywka powinna leżeć równo na garnku, aby zapewnić równomierne gotowanie i zapobiec utracie ciepła.
3. Podłącz do gniazdka.
4. Naciśnij przycisk ON/OFF (wskaźniki temperatury będą migać, aż wybierzesz tryb gotowania).
5. Naciśnij PRZycisk MENU, aby wybrać pożądaną temperaturę gotowania. Pamiętaj, że urządzenie automatycznie ustawi czas gotowania na 4 godziny przy najwyższej temperaturze.
6. Dostosuj czas gotowania, naciskając przyciski ZWIĘKSZ lub ZMNIEJSZ (czas można dostosować w 30-minutowych odstępach od 30 minut do 24 godzin. Czas na WYŚWIELACZU będzie migał 5 razy, a następnie zacznie automatycznie odliczać w odstępach 1-minutowych).
7. Na koniec czasu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na ustawienie WARM i będzie odliczać w odstępach 1-minutowych, aż do 24 godzin.
8. Wyłącz urządzenie na koniec użytkowania lub w dowolnym momencie podczas cyklu gotowania, naciskając przycisk ON/OFF.

▲ **UWAGA:** Pokrywka ma luźne dopasowanie i może lekko chwiać się podczas użycia - proszę trzymać z dala od górnej części pokrywki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WOLNEGO GOTOWANIA

- Mieszanie nie jest konieczne podczas wolnego gotowania. Zdejmowanie pokrywki powoduje dużą utratę ciepła i czas gotowania może się wydłużyć. Jednak jeśli gotujesz na WYSOKIM poziomie, warto od czasu do czasu zamieszać.
- Jeśli gotujesz zupy lub gulasze, zostaw 5-centymetrową przestrzeń między górą naczynia a jedzeniem, aby przepis mógł dojść do wrzenia.
- Wiele przepisów wymaga gotowania przez cały dzień. Jeśli twój poranny harmonogram nie pozwala na przygotowanie przepisu, zrób to wieczorem. Umieść wszystkie składniki w naczyniu, przykryj pokrywką i wstaw do lodówki na noc. Rano po prostu umieść naczynie w wolnowarze.
- Niektóre potrawy nie nadają się do długiego gotowania w wolnowarze. Makaron, owoce morza, mleko, śmietana lub kwaśna śmietana powinny być dodane 2 godziny przed podaniem. Mleko skondensowane lub zupy w puszkach są idealne do wolnego gotowania.
- Im wyższa zawartość tłuszczu w mięsie, tym mniej płynów jest potrzebnych. Jeśli gotujesz mięso o wysokiej zawartości tłuszczu, umieść grube plastry cebuli na dnie, aby mięso nie leżało na (i nie gotowało się w) tłuszczu.
- Wolnowary pozwalają na bardzo małą parowanie. Jeśli robisz swoją ulubioną zupę, gulasz lub sos, zmniejsz ilość płynów podaną w oryginalnym przepisie. Jeśli jest zbyt gęsty, płyn można dodać później.
- Jeśli gotujesz zapiekanekę warzywną, w przepisie musi być płyn, aby zapobiec przypalaniu się na bokach naczynia.
- Jeśli gotujesz przepis z warzywami korzeniowymi, umieść warzywa korzeniowe na dnie naczynia.

UŻYWAJĄC TRYBU ROZMARZANIA

1. Przed użyciem trybu rozmarzania. Jeśli zwykle zamrażasz mięso i drobi w opakowaniach ze sklepu, poświęć chwilę na przepakowanie ich do użycia z trybem rozmarzania. Całego kurczaka należy oczyścić z wnętrzości przed zamrożeniem i gotowaniem. Większość mięs i drobiu jest pakowana z wkładkami chłonnymi pod jedzeniem. Te mogą być trudne do usunięcia po zamrożeniu.
 2. Podłącz do gniazdka.
 3. Naciśnij PRZYCIŚK ON/OFF (wskaźniki temperatury będą migać, aż wybierzesz tryb powolnego gotowania).
 4. Naciśnij PRZYCIŚK ROZMARZANIA (rozmarzanie się zaświeci, a urządzenie domyślnie ustawi czas gotowania na 4 godziny na WYSOKO).
 5. Naciśnij PRZYCIŚK MENU, aby wybrać gotowanie na WYSOKO lub NISKO.
 6. Naciśnij PRZYCIŚK ZWIĘKSZANIA lub PRZYCIŚK ZMNIEJSZANIA, aby dostosować czas gotowania. Czas na wyświetlaczu będzie migał 5 razy i zacznie się automatycznie. Czas gotowania będzie następnie odliczany w 1-minutowych odstępach.
 7. Na koniec czasu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na TRYB PODGRZEWANIA i będzie odliczać w odstępach 1-minutowych.
 8. Urządzenie automatycznie wyłączy się po łącznym czasie gotowania i podgrzewania wynoszącym 24 godziny, jeśli nie zostanie wyłączone.
- Odłącz od gniazdka.

Mrożona żywność	Sugerowany czas gotowania	Temperatura gotowania
Cały kurczak	O 1-1,5 godziny dłużej niż w przepisie**	74° C
Pieczenie	O 30-40 minut dłużej niż w przepisie**	63° C
Kawałki kurczaka	Gotować do górnej granicy czasu w przepisie	74° C
Kotlety wieprzowe	Gotować do górnej granicy czasu w przepisie	63° C

**W zależności od rozmiaru

PRZEPISY E-BOOK

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do cyfrowej książki przepisów dla swojego wolnowaru.



UTRZYMANIE

⚠ UWAGA: *Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Odłącz zasilanie przed czyszczeniem. Nie zanurzaj kabla, wtyczki ani podstawy w żadnej cieczy.*

1. Odłącz przewód zasilający.
2. Pozwól, aby garnek całkowicie ostygł.
3. Użyj rękawic kuchennych, aby zdjąć pokrywkę i garnek.
4. Garnek i pokrywka nadają się do mycia w zmywarce lub można je umyć w gorącej, mydlanej wodzie.
5. Dokładnie spłucz i osusz. NIE używaj ustawienia "SANITYZACJA" podczas mycia w zmywarce.
6. Przetrzyj podstawę miękką, wilgotną szmatką lub gąbką i osusz.

TROUBLESHOOTING

Nie ma widocznego wyświetlacza na panelu sterowania.

- Czy urządzenie jest podłączone?
- Czy urządzenie jest włączone?
- Sprawdź, czy gniazdko elektryczne działa, używając lampy w dobrym stanie.
- Czy zasilanie zostało przerwane (z powodu spadku napięcia, burzy elektrycznej itp.) na 5 sekund lub dłużej?

Jedzenie jest niedogotowane.

- Czy jedzenie było gotowane na ustawieniu WARM? (nie gotuj na ustawieniu WARM; zawsze gotuj na ustawieniach LOW lub HIGH).
- Czy zasilanie zostało przerwane na 5 sekund lub dłużej? (przy przerwie w zasilaniu trwającej 5 sekund lub krócej, wolnowar zapamięta zaprogramowane ustawienia temperatury i czasu).
- Czy wybrałeś ustawienie LOW, ale użyłeś czasu gotowania opartego na przepisie HIGH?
- Czy pokrywka była prawidłowo umieszczona na wolnowarze?

Jedzenie nie jest gotowe po czasie gotowania zalecanym w moim przepisie.

- Może to być spowodowane zmianami napięcia (które są powszechne wszędzie) lub wysokością nad poziomem morza. Niewielkie wahania mocy nie mają zauważalnego wpływu na większość urządzeń. Mogą jednak wydłużyć czas gotowania w wolnowarze. Daj sobie wystarczająco dużo czasu i wybierz odpowiednie ustawienie temperatury. Z czasem nauczysz się, czy potrzebny jest krótszy czy dłuższy czas.

Jedzenie jest przegotowane.

- Czy garnek był przynajmniej w połowie pełny? Wolnowar został zaprojektowany do dokładnego gotowania jedzenia w pełnym garnku. Jeśli garnek jest tylko w połowie pełny, sprawdź gotowość 1 do 2 godzin wcześniej niż czas w przepisie.
- Czy wybrałeś ustawienie HIGH, ale użyłeś czasu gotowania opartego na przepisie LOW? Jedzenie będzie nadal podnosić temperaturę po osiągnięciu pożądanej temperatury.

USUWANIE

Aby uniknąć problemów ze środowiskiem i zdrowiem z powodu niebezpiecznych substancji w towarach elektrycznych i elektronicznych, urządzenia oznaczone tym symbolem poniżej nie mogą być wyrzucane z niesortowanymi odpadami komunalnymi, lecz powinny być odzyskiwane, ponownie używane lub recyklingowane.



POMOC I KONTAKT

Jeśli potrzebujesz pomocy, masz pytania dotyczące tego produktu lub napotkałeś jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, nasz zespół wsparcia jest gotowy, aby pomóc.

Po prostu wyślij nam e-mail z pytaniem lub zdjęciem/wideo, jeśli to istotne.

Skontaktujemy się z Tobą tak szybko, jak to możliwe.

Kontakt: support@olvystore.com